

## VISITA ALLA SAFIM DI NONE

### Catena del freddo

Il ventidue gennaio io e la mia classe III C dell'istituto comprensivo "Ada. Gobetti" siamo andati a visitare la Safim di none.

La Safim è un'attività di magazzino a custodia. Ci sono dei magazzini che vanno dai +4°a-25°C per lo stoccaggio di alimenti in genere freschi: congelati , surgelati , dolciari prodotti agricoli...

Queste materie prime sono molto curate e immagazzinate con ordine sul proprio apposito scaffale delle celle frigorifero.

I prodotti vengono trasportati con furgoni , bilici... per la distribuzione capillare presa e consegna. I furgoni sono muniti di immense celle frigorifere per mantenere idonei i prodotti durante il trasporto.

Un ispettore dell'ASL che è l'organo di controllo dell'igiene e della sicurezza degli alimenti, che evita malattie trasmissibili da alimenti, ci ha: spiegato che esistono tre tipi di rischi:

-1° BIOLOGICO: parassiti, batteri, muffe e virus

\*PARASSITI: verme solitario (in se e un organismo vivente) i cibi attaccati sono: carne e pesce di vario genere. Per prevenire l'attacco di questi parassiti per la carne ci sono degli specialisti (dottori) che controllano l'ho stato della salute dell'animale ante e post morte. Invece nel pesce c'è la presenza di un parassita di nome ANISAKIS e per prevenirlo bisogna cuocere bene il pesce, se mangiato crudo congelarlo a -15°C (il freddo distrugge i parassiti ma non i batteri).

\*BATTERI: Esistono due tipi di batteri, quelli patogeni (sostanze tossiche – tossine) e quelli non patogeni che non danneggiano la nostra salute.

\*MUFFE: sono aflatossine i cibi attaccati sono: cereali e frutta secca perché non sono conservati bene.

\*VIRUS: Quello più diffuso è l'EPATITE. A gli alimenti attaccati sono: cozze, vongole, ostriche...

-2° CHIMICO: (istamina)

\*ISTAMINA: qui mi sento abbastanza chiamata in causa quasi otto mesi fa sono stata ricoverata in ospedale per aver assunto troppa istamina ( e vi assicuro che non è una bella esperienza perché ne pago le conseguenze tutt'ora) mangiando una fetta di pesce spada , il fatto che sia capitato solo a me di tutta la mia famiglia non è un caso infatti l'assunzione di istamina si manifesta in ogni corpo in modo diverso , per stare

male dipende da chi siamo ovvero dalle nostre difese immunitarie e dalla quantità del prodotto ingerito.

-3°FISCO: Danneggia la salute e i nostri organi (presenza di un corpo estraneo)

\* CORPO ESTRANEO: L' ispettore ci ha raccontato un'esperienza stravolgente: una volta in un controllo è stato trovato un piombino da fucile in un'oliva. Sono rimasta stupita da questo insolito fatto. La presenza di questi corpi è totalmente casuale e non colpisce nessun tipo di cibo in particolare sono inconvenienti che possono capitare in qualsiasi azienda.

Ps.

E stata un' esperienza molto istruttiva , ho imparato a prevenire malattie dannose alla mia salute , e mi ha dato molte risposte sul mio caso di intossicazione alimentare.

SAMIRA VALINOTTO